

Müsliweckerl

Zutaten (für ca. 20 Weckerl):

- 1 kg Weizenvollkornmehl
- 1 EL Salz
- 750 ml Milch-Wasser-Gemisch
- 1 Würfel Germ (Hefe)
- 2 EL Sesam
- 2 EL Haferflocken
- 2 EL Leinsamen
- 1 TL Brotgewürz

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und anschließend 1/2 Std. rasten lassen. Teigstücke zu je 75 g auswiegen und rund schleifen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Wasser besprühen und mit verschiedenen Saaten bestreuen.

Bei Heißluft 200° C. ca. 20 Minuten backen.

